

Tagesmenu

Montag, 21. April

Kräutercrèmesuppe
oder
Salat mit Gurke an Orangendressing

Blanquette vom Kalb* (CH) mit Estragonsauce,
dazu Ofengemüse und Reis

oder
Spinat-Timbale mit Petersiliensauce,
dazu Fenchelgemüse und Sesamreis

Osterchüechli

Donnerstag, 24. April

Leichte Crèmesuppe mit jungen Brennnesseln
oder

Salat mit Randen-Rohkost an Hausdressing

Truten-Piccata* (CH) mit Tomaten-Thymiansauce,
dazu Gemüse und Spaghetti

oder
Gemüse-Lasagne
mit Tomatensauce

Beerenjoghurt

Dienstag, 22. April

Spargelcrèmesuppe
oder
Blattsalat an Granatapfel-Dressing

Rindsgeschnetzeltes (CH) mit Stangensellerie,
Krautstiel, Peperoni und Quinoa

oder
Krautstielstrudel mit Estragonsauce
und Stangensellerie, dazu Quinoa und Gomasio

Rhabarber-Joghurt

Freitag, 25. April

Bärlauchsuppe
oder
Blattsalat mit Rettich an Hausdressing

Zanderbäckli (Estland) mit Orangenesten und Koriander,
dazu Dillsauce, Lauch, Spinat und Goldhirse

oder
Dinkel-Ecken mit Ricotta und Kürbiskernen,
dazu Gewürzsauce, Lauch und Spinat

Fruchtsalat

Mittwoch, 23. April

Griess-Suppe mit Koriander und Liebstöckel
oder
Blattsalat an Hausdressing

Pouletschenkelsteak* (CH) mit Ingwer und
Zitronengras, dazu Brokkoli und Bratkartoffeln

oder
Spargel-Rüebli-Ragout mit Kerbelsauce,
dazu Rührei und Kartoffeln

Quarkkuchen

Sonntag, 27. April

Blumenkohlcrèmesuppe
oder
Bunter Salat an Cassisdressing

Pouletspiessli* (CH) mit Rosmarin und roten Zwiebeln,
dazu Kohlrabi, Rüebli und Vollkornteigwaren

oder
Kohlrabi und Rüebli mit Dinkelgrütze,
Frischkäsecrème und Würzsauce

Fruchtschnitte

Mittagessen Mo bis Fr und So 12.00 – 13.30 Uhr
À-la-carte-Bestellungen bis 13.15 Uhr

Tagesmenu vegetarisch CHF 23.– / ½ Portion CHF 21.–

Tagesmenu mit Fleisch CHF 28.– / ½ Portion CHF 26.–

Suppe, Salat und Dessert CHF 15.–



Seit 2016 sind wir eine Bio-Knospe-Komponentenküche mit Bio-Knospe-Salaten, -Gemüse und -Obst sowie -Getreide und -Teigwaren.

*konventionell

Preise inkl. MwSt., Änderungen vorbehalten.